

re
RADAR
EDITORES

No. 118
\$20.00
3.00 USD

Postres y Dulces

7.03.07
\$26.00

del
Gelatina de yoghurt
con queso cottage



www.radareditores.com

Gelatinas Mousses Pasteles Pays Panes Buñuelos Dulces Flanes

Carta Editorial



Para que disfrutes de un rico postre todo el año, en esta ocasión te presentamos una gran variedad de recetas para cada temporada, dos por mes, con lo que tendrás para consentir a toda tu familia.

Encuentra la receta de los postres más fáciles y deliciosos pero, sobre todo, los tradicionales de cada mes. Haz la tradicional rosca de reyes en el mes de enero, tamales de fresa en febrero, un lindo regalo para mamá en mayo, los deliciosos tamarindos en septiembre, el pan de muerto de noviembre y mucho más.

Hasta la próxima.



Vocabulario

Envolver:

Mezclar suavemente y sin exceso para evitar sacar el aire de una preparación.

Verter:

Vaciar una preparación.

Untar:

Aplicar suavemente alguna preparación sobre otra superficie.

Batir:

Mezclar en forma enérgica para incorporar los ingredientes.

Cernir:

Colar con un cedazo o colador algún ingrediente seco.

Barnizar:

Untar con leche, huevo, etc., la superficie de un pan o postre.

Contenido



Carta editorial Vocabulario

Enero:

Rosca de reyes 4
Gelatina de yoghurt con queso cottage 6

Febrero:

Tamales de fresa con queso 8
Pastel de frutas del bosque 9

Marzo:

Gelatina de frutas 10
Tronco primaveral de frutas con praline de almendra 11

Abril:

Arcoiris divertido 12
Coloridos enjambres de hojuelas y confeti 13

Mayo:

Mousse de cajeta 14
Un lindo regalo para mamá 15

Junio:

Mousse de menta y licor 16
Pastel de chocolate 18

Julio:

Helado de flan 20
Flan con delicia de frutas 21

Agosto:

Pay de queso con natas 22
Polvorones nevados de nuez 23

Septiembre:

Buñuelos tradicionales 24
Dulces de tamarindo de chile 25

Octubre:

Merengues de ate 26
Bollines con crema 27

Noviembre:

Calabaza en tacha 28
Pan de muerto de ajonjolí 29

Diciembre:

Casita de amaranto 30
Fruit cake 31

Tips

32





rinde

dificultad

preparación

2



40

piezas medianas de 1 kg media minutos + refrigeración + horneado

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 15 gr de levadura en polvo ó
- 3 cucharadas
- 200 gr de azúcar
- 20 gr de sal ó 2 cucharaditas
- 150 gr de mantequilla
- 50 gr de leche en polvo
- 7 huevos
- 250 ml de agua
- 1 limón, la ralladura
- 1 naranja, la ralladura
- 1 cucharada de esencia de limón
- 1 cucharada de esencia de naranja
- Aceite el necesario
- 8 muñecos para rosca

Para la decoración:

- 6 cerezas rojas
- 6 cerezas verdes
- 12 piezas de orejón de manzana
- Tiras de acitrón de colores
- 2 higos en rebanadas

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura, coloca en el centro el azúcar, la sal, la mantequilla, la leche en polvo y los huevos y haz un premezclado con los ingredientes del centro, agregando poco a poco el agua y la harina; talla la masa hasta obtener una pasta integrada.
2. Agrega más agua y sigue tallando hasta darle elasticidad, observa el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa.
3. Golpea la masa para alisarla, recuerda que debe quedar suave, lisa y elástica. Es una regla obtener esa consistencia, de otro modo, los panes no tendrán el resultado adecuado; procura agregar el agua poco a poco para evitar que la masa se suelte.
4. Agrega las ralladuras y la esencia. Integra.
5. Deja reposar la masa durante 1 hora o hasta que doble su volumen, úntala ligeramente con aceite para evitar que se le haga costra.
6. Poncha la masa y refrigérala durante 8 horas untada con aceite.
7. Sácala y divide en 2 porciones, toma una de ellas, forma un rollo de 70 cm e introduce los muñecos.
8. Coloca en la charola y une los extremos con un poco de agua. Presiónala ligeramente para darle forma. Deja fermentar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
9. Barniza la rosca suavemente con huevo y decora con la fruta.
10. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que tome color y esté firme.



Rosca de reyes



rinde
12
porciones

dificultad



baja

preparación
25
minutos +
refrigeración

Gelatina de yoghurt con queso cottage



Ingredientes:

- 1/2 litro de yoghurt light de fresa
- 3/4 de taza de miel
- 1 litro de leche light
- 6 cucharadas ó 60 gr de grenetina
- 3/4 de taza de agua
 - Aceite para untar el molde

Para la decoración:

- 1/4 de melón chino
- Uvas al gusto
- 1 taza de queso cottage
- 1 molde de 22 cm de diámetro con capacidad para 2 litros

Manera de preparar:

1. Licua el yoghurt, la miel y la leche.
2. Hidrata la grenetina en el agua y diluye a baño María o en horno de microondas por 35 segundos.
3. Agrega la grenetina hidratada a la mezcla de yoghurt y licua.
4. Vierte al molde untado previamente con aceite y refrigera durante 2 horas.
5. Desmolda y decora con perlas de melón, uvas y queso cottage.

Promoción Navideña

y de fin de año

de ~~\$199.00~~ a **\$160.00**

Juego de escurridores
acero inoxidable
(2.8, 4.7 y 7.5 litros)

Clave:
chica - C901
mediana - C902
grande - C903



de ~~\$116.00~~ a **\$100.00**

Clave: R0003

Rallador de verdura
Con 5 discos, ralla
queso y chocolate!



de ~~\$559.00~~ a **\$460.00**

Clave:
blanca - B1980
amarilla - B1981
frutas - B1982
negra - B1984
vino - B1985



Batería La gran
cousine 7 piezas
(Blanca, amarilla, frutas,
vino y negra)

de ~~\$130.00~~ a **\$90.00**

Juego
de cubiertos
42 piezas azul

Clave:
J8001



de ~~\$350.00~~ a **\$270.00**



Batería de cocina
7 piezas
acero inoxidable

Clave:
azul - B0410
café - B0411
verde - B0412

de ~~\$150.00~~ a **\$120.00**

Clave: P0309



Plancha de viaje
Antiadherente,
control de temperatura,
rocío y vapor

de ~~\$240.00~~ a **\$180.00**

Dispensador
de cereal

Clave: D0003



**Más
gastos de
envío**

Venta directa en Salvador Díaz Mirón
No. 154, Col. Santa María La Ribera,
C.P. 06400, México, D.F. de lunes a viernes
de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 17:00 hrs.

Realiza tu pedido en el D.F.
(55) 85 89 95 78 / 79 o al Tel./Fax: (55) 85
89 95 70 / 76. LADA SIN COSTO 01 800
813 5005 / 08. Atención: Rocio Espinos.

Depósito en BANCOMER al No. 0445104688
a nombre de Radar Editores, S.A. de C.V.,
envíanos tu ficha de depósito por fax.
Aceptamos tarjetas de crédito.

Tamales de fresa con queso

rinde **20** porciones dificultad **media** preparación **45** minutos + cocimiento

Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- 10 cáscaras de tomate
- 2 cucharadas de anís
- 1 kg de harina de maíz
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 4 cucharaditas de esencia de fresa
- 1 1/2 tazas de manteca
 - Color vegetal rojo
 - Hojas de maíz.
- 500 gr de queso panela cortado en tiras

Manera de preparar:

1. Hierve en el agua, el azúcar, las cáscaras de tomate y el anís. Cuela y reserva el agua.
2. En un recipiente pon la harina de maíz, añade sal y el polvo para hornear.
3. Bate la manteca hasta suavizar y viértela en la mezcla anterior.
4. Amasa añadiendo poco a poco el agua donde hirvieron las cáscaras de tomate, agrega unas gotas de color hasta lograr el tono que quieras y la esencia. Continúa amasando hasta obtener una textura uniforme y se logre que una bolita de masa flote en agua sin desbaratarse.
5. Lava perfectamente las hojas de maíz, ponlas a remojar durante una hora aproximadamente y escúrrelas bien.
6. En el lado cóncavo de cada hoja, coloca una porción de



- masa y agrega una tira de queso, cubre con más masa, dobla la hoja y envuelve.
7. Conforme los hagas, colócalos verticalmente en

un bote tamalero, vaporera u olla preparada. Cuece al vapor durante una hora hasta que se desprenda fácilmente de la hoja.

Pastel de frutas del bosque

rinde

20

porciones

dificultad



media

preparación

45

minutos +
horneado

Ingredientes:

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 125 gr de azúcar
- 1/2 taza de aceite
- 2 cucharadas de vainilla
- 125 gr de harina
- 1/2 taza de almendras tostadas y molidas
- 2 cucharadas de café soluble
- 1/4 de taza de ron
- 500 ml de crema para batir
- 1/2 taza de azúcar glass
- 1/2 taza de almendras tostadas y molidas
 - Grasa y harina para el molde

Para la decoración:

- 1 taza de fresas
 - 1 taza de frambuesas
 - 1 taza de zarzamoras
 - 1 taza de uvas rojas
 - 1 taza de cerezas
 - Corazones de chocolate
- 1 molde de corazón de 22 cm

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde; reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta lograr un merengue firme.
3. Sigue batiendo y agrega el aceite en forma de hilo. Añade las yemas y la vainilla en forma envolvente.
4. Integra la harina y las almen-

dras en forma envolvente.

5. Vierte al molde previamente engrasado y enharinado, hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
6. Diluye el café en el ron, mezcla con la crema bien fría y el azúcar y bate hasta obtener una consistencia firme.

7. Corta el pan en 2 capas y unta la primera con la crema y espolvorea con almendras. Coloca la otra capa de pan y cubre completamente con la crema, decora el contorno con una manga con duya.
8. Coloca en el centro la fruta y decora las paredes con los corazones de chocolate.



Gelatina de frutas

rinde	dificultad	preparación
15		45
porciones	media	minutos + refrigeración



Ingredientes:

- 1 1/2 litros de agua
- 2 paquetes de gelatina de anís
- 1 plátano en rodajas
- 1 manzana en rodajas
- 10 nueces en mitades
- 3 mitades de durazno en almíbar en rebanadas
- 5 fresas en rebanadas
- 1 kiwi en rebanadas
- 8 frambuesas
- 1/2 litro de leche
- 1 taza de azúcar
- 6 cucharadas ó 60 gr de grenetina
- 1 litro de jugo de frutas

- Aceite para el molde

- 1 molde redondo con capacidad para 3 litros

Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite y reserva. Hierve 1/2 litro de agua y disuelve el polvo de gelatina de anís. Agrega el resto del agua.
2. Vierte 1 cm de gelatina al molde y refrigera para que cuaje; acomoda la fruta en forma decorativa y sella con otro poco de gelatina; refrigera.
3. Vierte la mitad de la gelatina tibia restante al molde y refrigera durante 30 minutos.
4. Mientras tanto, hierva la leche. Mezcla el azúcar y la grenetina en seco y añade a la leche; mueve hasta incorporar.
5. Agrega el jugo y deja tibiar. Vierte a la gelatina del molde ya cuajada.
6. Refrigera 1 hora, añade el resto de la gelatina de anís tibia al molde y refrigera nuevamente hasta que cuaje.
7. Desmolda y listo.

Tronco primaveral de frutas con praline de almendra

rinde

8

porciones

dificultad



media

preparación

45

minutos + horneado

Ingredientes:

- 5 huevos
- 125 gr de azúcar refinada
- 150 gr de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 litro de crema para batir
- 16 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharada de vainilla
- 2 plátanos en rebanadas
- 1 taza de fresas picadas
- 1 mango picado
- 4 duraznos sin hueso y picados

Para el praline:

- 1 taza de azúcar refinada
- 1 taza de almendras

Manera de preparar:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta obtener punto de listón, agrega la harina y el polvo para hornear cernidos. Vierte sobre una charola engrasada y enharinada. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que esté bien cocido.
2. Para el praline, haz un caramelo con la taza de azúcar, agrega las almendras, mezcla perfectamente y vierte sobre una charola engrasada; deja que se enfríe y pásalo por el procesador de alimentos hasta que quede hecho polvo. Reserva.
3. Bate la crema con el azúcar glass y la vainilla hasta formar picos firmes.
4. Una vez cocido el pan, colócalo sobre un trapo húmedo, corta lo que sobresalga de las orillas y



5. enrolla con el mismo trapo; deja reposar unos 10 minutos. Extiende el rollo y vierte la crema batida, agrega el praline molido y la fruta,

enrolla nuevamente y deja enfriar 1 hora o hasta que esté bien frío. Decora al gusto y sirve en rebanadas.

Arcoiris divertido

rinde	dificultad	preparación
20		40
porciones	baja	minutos



Ingredientes:

- 20 panquecitos
- 2 litros de crema para batir
- 2 tazas de azúcar glass
 - Color vegetal amarillo, naranja, rojo, rosa, morado, azul y verde
 - Manga
 - Duya rizada de 1/2 cm de abertura

Manera de preparar:

1. Coloca los panquecitos en forma de arco, 12 piezas atrás y 8 adelante.
2. Bate 1 taza de crema bien fría con 3 cucharadas de azúcar glass hasta obtener una consistencia firme.
3. Cubre los panquecitos con una capa delgada de esta crema hasta dejar la superficie plana, y con un palillo marca y divide el arco

en 7 franjas.

4. Bate 1 taza de crema bien fría con 3 cucharadas de azúcar glass y unas gotas de color amarillo hasta obtener una consistencia firme.
5. Coloca la crema en la manga con duya y decora la primera franja con puntos.
6. Repite la operación con el resto de los ingredientes y colores hasta formar el arco iris.

Coloridos enjambres de hojuelas y confeti

rinde

12

porciones

dificultad preparación



media

30

minutos + refrigeración

Ingredientes:

- 200 gr de chocolate blanco
- 1 taza de confeti de dulce o granillo de colores
- 24 galletas Marías
- 200 gr de chocolate claro
- 2 tazas de hojuelas de maíz tostado
- 200 gr de chocolate claro
- 12 moldes de plástico de 7 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Funde el chocolate blanco a 27 °C. Espolvorea los moldes con un poco de confeti o granillo y vierte 2 cucharadas de chocolate fundido, extiende bien y refrigera 15 minutos.
2. Saca y desmolda; reserva estas placas. Repite la operación y antes de refrigerar coloca a cada molde una galleta María para que pegue. Refrigera

15 minutos, pero no desmoldes.

3. Funde el chocolate claro a 29 °C. Mézclalo con las hojuelas de maíz.
4. Vierte una cucharada de esta mezcla dentro del molde sobre la galleta, coloca otra galleta, 1 cucharada más de mezcla y tapa con las placas de chocolate que reservaste y refrigera 20 minutos.
5. Desmolda y sirve a los niños en su día.



Mousse de cajeta

rinde dificultad preparación

8

porciones



baja

30

minutos



Manera de preparar:

Ingredientes:

- 2 1/2 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua fría
- 1 taza de crema para batir
- 8 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 claras
- 150 gr de azúcar refinada
- 1/2 taza de cajeta

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y funde a baño María o en el horno de microondas por unos segundos.
2. Bate la crema con el azúcar glass y la vainilla hasta que se formen picos firmes.
3. Bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar hasta formar un merengue.
4. Mezcla la grenetina fundida con la cajeta.
5. Incorpora la crema al merengue en forma envolvente, agrega la cajeta de igual manera hasta integrar.
6. Vierte esta mezcla en un molde engrasado, refrigera por 5 horas o hasta que esté bien cuajado.
7. Desmolda el mousse y decora a tu gusto.

Un lindo regalo para mamá

rinde **8** porciones dificultad **alta** preparación **50** minutos + horneado

Ingredientes:

- 300 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de vainilla
- 300 gr de azúcar glass
- 6 huevos
- 300 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de canela
- 1/2 cucharada de nuez moscada
- 2 tazas de manzana en cuadritos

Para la crema:

- 90 gr de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar glass

Para el fondant:

- 500 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de goma de tragacanto
- 1 taza de miel clara de maíz
- Color vegetal rosa
- 1/4 de taza de ron o licor transparente
- Grasa y harina para el molde
- 1 taza de fécula de maíz
- 1 molde de 22 x 22 cm

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla, la vainilla y el azúcar a punto de pomada. Agrega los huevos poco a poco hasta integrar, añade los ingredientes secos y mezcla suavemente; incorpora las manzanas y vierte al molde engrasado y enharinado.



2. Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que esté firme. Desmóldala y deja enfriar.
3. Para la crema, bate la mantequilla y el azúcar glass hasta lograr punto de pomada y reserva.
4. Para el fondant, cierne el azúcar 2 veces y mezcla en seco con la goma de tragacanto. Haz una fuente y vierte poco a poco la miel hasta obtener una pasta como plastilina; deberás amasarla por 15 minutos para que se alise.
5. Es importante que vayas agregando gradualmente la miel. Utiliza sólo la necesaria para lograr la consistencia adecuada, aunque sobre. Guarda el fondant en una bolsa de plástico.
6. Cubre el pan completamente con la crema de mantequilla.
7. Espolvorea fécula de maíz en la mesa y coloca el fondant, extiende poco a poco vigilando que no se pegue; debes lograr un tamaño más grande que el pastel y 1/2 cm de grosor.
8. Recoge el fondant con el rodillo y forra el pastel, acomoda la pasta de las paredes y retira los sobrantes.
9. Agrega una gota de color rosa a la pasta que sobró y amasa hasta lograr un color homogéneo. Extiende nuevamente con fécula de maíz y corta decoraciones para aplicar sobre el pastel.
10. Barniza ligeramente con ron o licor transparente y pega los adornos.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 2 tazas de crema para batir
- 1/4 de taza de azúcar glass
- 1 taza de licor de menta
- 1 taza de licor de amareto
- 1/4 de taza de cocoa
- 150 gr de cobertura de chocolate semiamargo
- 12 copas para postre ó 1 molde triangular de barra para bocadillos

Manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela a baño María o en horno de microondas por 35 segundos.
2. Bate la crema bien fría con el azúcar hasta obtener una consistencia firme y divide la mezcla en dos. A una de las partes agrega lentamente el licor de menta y la mitad de la grenetina hidratada, vierte una capa a las copas y refrigera 20 minutos.
3. Repite la operación con la otra mitad de la crema y el licor de amareto y vierte otra capa en las copas. Refrigera nuevamente hasta que cuaje.
4. Espolvorea con cocoa y decora al gusto.
5. Si deseas hacerlo en el molde: úntalo con aceite y vierte una capa delgada de mousse de menta y refrigera hasta que cuaje, coloca mousse de amareto en el centro y refrigera, vierte el resto de la preparación de menta para cubrir y refrigera



nuevamente. Cuando haya cuajado, desmolda sobre una rejilla y báñalo con el chocolate fundido a 30 °C y

refrigera para que se enfríe.

6. Corta las rebanadas con un cuchillo caliente y sirve decorando al gusto.

Mousse de menta y licor



Pastel de chocolate

rinde

10

porciones

dificultad



baja

preparación

45

minutos +
horneado



Ingredientes:

- 180 gr de queso crema
- 1/2 taza de azúcar glass
- 5 huevos, separadas las yemas de las claras
- 150 gr de chocolate blanco
- 1/2 taza de crema
- 1/4 de taza de ron (opcional)
- 150 gr de harina
 - Mantequilla para el molde
- 1/2 taza de pan molido

Para la decoración:

- 150 gr de chocolate blanco
- 50 gr de chocolate semiamargo

- 1 molde de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Bate el queso con el azúcar hasta suavizar, agrega las yemas e integra. Funde el chocolate y mézclalo con la crema y añade a la

preparación anterior.

2. Agrega el ron y la harina. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas a la mezcla. Vierte al molde engrasado y empanizado previamente.
3. Hornea a baño María a 180 °C por 40 minutos o hasta que esté firme.
4. Desmolda y deja enfriar. Funde el chocolate blanco y baña el pastel ya frío.
5. Decora con hilos de chocolate semiamargo fundido o al gusto.

Diviértete

aprendiendo...

Con nuestros
**cursos 100%
prácticos e interactivos.**

Impartidos por la maestra Rocío Sáenz

CURSOS ESPECIALES DE GELATINA NUEVAS TÉCNICAS

PAISAJES

Marino, campestre, primavera, acuario.

Técnica: de inyección.

Gelatinas medianas.



MARIPOSAS

1a. Etapa

Mariposas solas y con flores.

Se elaboran 5 gelatinas chicas y una mediana.

Técnica: con moldes y cortadores especiales.



2da. Etapa

Mariposas solas y con flores.

Se elaboran 5 gelatinas chicas y una mediana.

Técnica: con jeringa

Alas redondas, cuadradas y triangulares.



GELATINA ARTÍSTICA

Nivel 1

Técnica: con cortadores especiales para flores.

Figuras: rosa, girasol, crisantemo, amapola, margarita y tulipán.



Nivel 2

Técnica: manual e inyectada con cortadores especiales.

Figuras: alcatraz, clavel, flores acuáticas, letras, números, pétalos cuadrados y redondos, pasto acostado y parado.



Nivel 3

Técnica: inyectada.

Figuras: rosa, crisantemo, girasol, clavel, alcatraz y margarita.



CHOCOLATERÍA

Nivel 1

Técnica: manejo de ingredientes.

Preparación: trufas, enjambres, paletas de color, chocolates rellenos y trompadas.



Nivel 2. AVANZADO

Técnica: temperado francés y manejo de ingredientes.

Preparación: veteado de chocolate, transfer, escultura realista, escultura surrealista y figuras huecas.

BOMBÓN

Técnica: manual.

Preparación: bombón con y sin molde.



GOMITAS

Técnica: manual.

Preparación: gomitas brillosas, opacas y azucaradas, con y sin molde.



TACOS DE CANASTA

Técnica: preparación de guisados tradicionales, preparación de la canasta, acomodo y engrasado

Preparación: papas con adobo y chorizo, mole verde c/pollo, chicharrón prensado con adobo y frijoles con adobo.

Pregunta por nuestros cursos especiales:

Baby shower
Despedida de soltera
Novios
Día de muertos
Navidad

CUPO LIMITADO

Cursos: todos los **lunes, martes, jueves y viernes** de cada semana, de **10:00 a 14:00 hrs.**

Reserva cuanto antes a los teléfonos directos 85 89 95 78, 85 89 95 79, conmutador 85 89 95 70 al 76 ext. 220 y 221 Atención: Alejandra César y Rocío Espinos, de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hrs., Salvador Díaz Mirón no. 154 col. Santa Ma. La Ribera, cerca del metro San Cosme.

rinde **8** porciones
 dificultad  **40** minutos + refrigeración

Helado de flan



Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos grandes
- 1 pizca de sal
- 1/4 de cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de fécula de maíz

Manera de preparar:

1. Licua todos los ingredientes y viértelos en una olla, cocina hasta que suelte el hervor, baja la flama a media y continúa cociendo sin dejar de mover hasta que espese y pierda el sabor a crudo.
2. Deja enfriar y vierte en un molde o tazón de acero y lleva al congelador durante 2 horas.
3. Saca del congelador y bate

por 1 minuto, vuelve a congelar y repite la operación por lo menos dos veces más y deja en el congelador hasta el día siguiente.

4. Retira del congelador y sirve en canastillas para helado o en copas de vidrio y decora al gusto.

Tip: Cuando sirvas tu helado lo puedes bañar con chocolate, mermelada, fruta o a tu gusto.

Flan con delicia de frutas

rinde

12

porciones

dificultad preparación



40

minutos

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar para el caramelo
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 6 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de vainilla

Para decorar:

- 1/2 kg de fruta de temporada

- 1 molde de aluminio de 22 cm de diámetro con 10 cm de altura
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Calienta el azúcar en una ollita hasta obtener un caramelo de tono claro y viértelo al molde; ladéalo para que se pegue en las paredes y reserva.
2. Licua los ingredientes del flan

y vierte al molde, tapa con papel de aluminio y coloca dentro de la olla de presión con agua hasta la mitad del molde.

3. Tapa, lleva al fuego y cuando comience a silbar la olla cuenta 25 minutos y apaga.
4. Deja enfriar la olla hasta que salga todo el vapor, retira el flan y deja enfriar.
5. Desmolda y decora la superficie con la fruta.



Pay de queso con natas

rinde 8 porciones dificultad media preparación 40 minutos + horneado



Ingredientes:

Para la pasta quebrada:

- 125 gr de harina
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 70 gr de manteca
- 1 huevo
- Harina para extender

Para el relleno:

- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 1 taza de natas
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 3 huevos

Para la decoración:

- 1/2 taza de mermelada de fresa
- 1/2 taza de mermelada de frambuesa
- 1/2 taza de mermelada de zarzamora
- 1 taza de crema chantilly
- 1 molde para pay de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Haz un arenado con la harina, la sal, el azúcar y la manteca hasta que al frotar con los dedos se sientan granulitos muy pequeños. También puedes mezclar con una pala. Agrega el huevo e integra en forma envolvente.
2. Compacta al final con las

manos cuidando de no amasar para evitar que se endurezca. Reserva en refrigeración bien tapada por 15 minutos.

3. Espolvorea la mesa con harina y extiende la pasta ligeramente más grande que el diámetro del molde, enrolla la pasta en el rodillo y forra el molde, ajusta bien la pasta en el fondo y deja reposar por 30 minutos.
4. Licua los ingredientes del relleno y viértelos al molde.
5. Hornea a 170 °C por 40 minutos o hasta que esté firme. Deja enfriar y desmolda.
6. Decora la superficie con la mermelada y la crema chantilly a tu gusto.

Polvorones nevados de nuez

rinde **900** gr de galletas
dificultad **baja**
preparación **30** minutos + horneado

Ingredientes:

- 350 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar glass
- 4 yemas
- 1 cucharada de vainilla
- 450 gr de harina
- 50 gr de nuez molida
- 2 limones, la ralladura
- 1 taza de azúcar glass

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar hasta blanquear.
2. Agrega las yemas y la vainilla poco a poco sin dejar de batir, incorpora la harina, la nuez y la ralladura en forma envolvente.
3. Deja enfriar la masa en el refrigerador durante 25 minutos.
4. Saca del refrigerador y forma bolitas del tamaño de una limón, colócalas en una charola con una separación de 3 cm.
5. Hornea a 180 °C por 25 a 30 minutos o hasta que se doren ligeramente.
6. Deja enfriar y revuélcalas en azúcar glass.



Buñuelos tradicionales

rinde **15** porciones dificultad **media** preparación **45** minutos



Ingredientes:

- 500 gr de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 150 ml de agua aproximadamente

Para la miel:

- 1 1/2 litros de agua
- 1 kg de piloncillo
- 1 raja de canela
- 5 clavos de olor
- 1 pieza de anís estrella

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la sal, ve agregando el agua necesaria y mezcla hasta obtener una masa lisa y elástica; refrigera por una hora.
2. Para la miel, hierva el agua con el piloncillo, la canela, los clavos y el anís hasta que se reduzca y se forme un almíbar un poco espeso.
3. Retira la masa del refrigerador y forma bolitas. Extiéndelas con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que queden muy delgadas.
4. Fríe los buñuelos hasta que se doren por ambos lados y colócalos en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
5. Baña los buñuelos con la miel caliente.

Tip: También puedes espolvorear tus buñuelos con azúcar.

Dulces de tamarindo de chile

rinde

60

piezas

dificultad preparación



media

2

horas

Ingredientes:

- 30 vainas de tamarindo
- 6 tazas de azúcar
- 1 taza de agua
- 10 cucharadas de chile piquín en polvo
- 3 cucharadas de sal

Manera de preparar:

1. Pela los tamarindos.
2. Cuécelos con 4 tazas de azúcar y 1 de agua hasta formar una pasta muy espesa.
3. Retira del fuego y agrega 2 tazas de azúcar, el chile y

la sal. Deja enfriar hasta que puedas tocar la pasta con las manos.

4. Forma bolas y, si deseas, revuélcalas en azúcar.



Merengues de ate

rinde **200** gr de merengues
 dificultad **30** minutos + horneado
 baja



Ingredientes:

- 4 claras
- 200** gr de azúcar
- 1 taza de ate de sabores cortado en cubitos
- 1 manga con duya rizada de 1 cm de abertura
- Grasa y harina para la charola

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina la charola. Reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme.
3. Colócalo dentro de la manga con duya y forma sobre la

charola rosquillas, bolitas, etc.

4. Decora la superficie con el ate y lleva al horno a 80 °C, una temperatura tibia sólo para que se sequen, durante 2 ó 3 horas.
5. Retíralos cuando estén completamente secos.

Bollines con crema

rinde

20

porciones
de 60 gr

dificultad preparación



baja

45

minutos +
horneado

Ingredientes:

- 700 gr de harina
- 10 gr de levadura ó
1 1/2 cucharadas
- 30 gr de azúcar granulada
- 1 cucharadita de sal
- 50 gr de mantequilla
- 350 ml de agua
- 1 lata de duraznos en
almíbar picados
- 2 tazas de crema batida tipo
chantilly
- 1 taza de azúcar glass
- Harina para extender

Manera de preparar:

1. Forma una fuente con la harina y la levadura y coloca en el centro el azúcar, la sal y la mantequilla.
2. Haz un premezclado con los ingredientes del centro y agrega un poco de agua; integra la harina y la levadura.
3. Agrega más agua y continúa tallando la masa hasta lograr que se despegue de la mesa.
4. Golpéala contra la mesa para alisarla.
5. Estírala con las manos para verificar su elasticidad y suavidad.
6. Divide la masa en 20 porciones y bolea; acomódalas en una charola presionando ligeramente y dejando una separación entre cada bollo.
7. Déjalos fermentar hasta que doblen su volumen y hornea a 210 °C durante 15 a 20 minutos hasta que estén firmes y con color.
8. Con un cuchillo de sierra corta en forma de triángulo la superficie del bollo sin desprenderla, levántala y acomoda 1 cucharada de duraznos picaditos.
9. Rellena con la crema ayudándote con una manga con duya.
10. Espolvorea con azúcar glass.



Calabaza en tacha

rinde
20
porciones

dificultad

baja

preparación
30
minutos + cocción



Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 6 conos de piloncillo en trozos
- 3 clavos de olor
- 4 rajas de canela
- 1 naranja en gajos
- 1 calabaza grande de 3 kilos en trozos
- 5 guayabas en mitades

Manera de preparar:

1. Coloca en una cacerola el agua con el piloncillo, los clavos, la canela y la naranja; lleva a hervor para que se deshaga el piloncillo y se forme una miel.
2. Retira la naranja.
3. Agrega los trozos de calabaza a la cacerola, los del fondo

con la cáscara hacia abajo y los de arriba con la cáscara hacia arriba.

4. Cuece a fuego medio por 30 minutos, moviendo suavemente, o hasta que la calabaza esté tierna e impregnada de la miel.
5. Agrega las guayabas y cocina durante 5 minutos más.

Pan de muerto de ajonjolí

rinde dificultad preparación

8

piezas de
250 gr



baja

45

minutos +
horneado

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 50 gr de leche en polvo
- 15 gr de levadura
- 200 gr de azúcar
- 20 gr de sal
- 200 gr de mantequilla
- 7 huevos
- 150 ml de agua
- 1 limón, la ralladura
- 1 naranja, la ralladura
- 1 cucharadita de esencia de azahar
- 1 taza de ajonjolí
- Agua, la necesaria
- 2 huevos para barnizar
- 1 taza de ajonjolí para decorar
- 1/4 de taza de aceite vegetal

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina, la leche en polvo y la levadura; coloca en el centro la mitad del azúcar, la sal y la mantequilla.
2. Agrega los huevos y haz un premezclado con los ingredientes del centro, agregando poco a poco el agua y la harina; talla hasta obtener una masa integrada.
3. Agrega más agua y sigue tallando hasta darle elasticidad; observa el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa. Golpea la masa para alisarla.
4. Recuerda que debe quedar suave, lisa y elástica; es una regla obtener esa consistencia, de otro modo, los panes no tendrán el resultado adecuado. Procura agregar el agua

poco a poco para evitar que la masa se suelte.

5. Añade las ralladuras, la esencia, el resto del azúcar y el ajonjolí; integra perfectamente.
6. Deja reposar la masa durante 1 hora o hasta que doble su volumen, unta ligeramente con aceite para evitar que se le haga costra.
7. Tornea la masa y refrigérala de 8 a 24 horas.
8. Sácala y déjala un par de minutos a que se tempere ligeramente, luego utilízala. Si te encuentras en un lugar caliente (30 °C) conserva la masa en refrigeración y sólo saca la que necesites.
9. Retira una cuarta parte a la masa y mézclala con 3 cucharadas de harina. Divide en

porciones del tamaño de una guayaba y extiende cada una en forma de tiras para hacer las canillas. Utiliza harina si es necesario.

10. Divide el resto de la masa en 8 porciones y bolea cada una.
11. Colócalas en una charola y dales forma presionándolas suavemente con la mano.
12. Barnízalas con agua y pega las canillas y la bolita del centro.
13. Deja fermentar en un lugar tibio por 40 minutos aproximadamente o hasta que doblen su volumen. Barniza con huevo, espolvorea con el ajonjolí y hornea a 180 °C durante unos 20 minutos.
14. Retira del horno. Déjalos enfriar y a saborear con un rico chocolate calentito.



Casita de amaranto

rinde dificultad preparación

1

casita

3

alta

3

horas

Ingredientes:

Para la pasta de galletas:

- 250 gr de margarina
- 200 gr de azúcar
- 2 huevos
- 500 gr de harina
- Harina para extender
- 1 huevo para barnizar

2 tazas de amaranto

Para el glaseado para pegar:

- 1 clara
- 250 gr de azúcar glass
- 1 limón, el jugo
- Juego de plantillas para casita

Manera de preparar:

1. Para las galletas, acrema la margarina con el azúcar hasta blanquear y obtener punto de pomada; agrega los huevos e integra.
2. Incorpora la harina en forma envolvente sin trabajar en exceso.
3. Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta hasta lograr 1 cm de grosor, corta las partes de la casita guiándote con la plantilla. Con el sobrante haz galletas navideñas con un cortador enharinado. Acomoda todo en una charola, barniza con huevo y espolvorea con el amaranto, presiona para que se pegue y hornea a 180 °C hasta que se doren ligeramente.
4. Deja enfriar y reserva.
5. Para el glaseado, bate la clara



hasta espumar, agrega el azúcar glass y bate con una pala de madera; debe quedar duro como una plastilina. Agrega el jugo de limón para suavizar un poco pero debe quedar muy espeso porque esta preparación servirá de pegamento; mantén bien tapada.

6. Pega las paredes de tu casita a una base de madera utilizando el glaseado. Espera de 10 a 15 minutos y arma el resto untando la orilla de la galleta con suficiente glass. Puedes utilizar una cajita para que se detenga y se seque.
7. Es recomendable que la dejes secar toda la noche

Tip: Si deseas puedes pegarla con silicón, pero ya no será comestible.

Fruit cake

rinde

1

pieza

dificultad



media

preparación

40

minutos + maceración
+ horneado



Ingredientes:

- 20 gr de nuez en trozos
- 20 gr de almendra en trozos
- 20 gr de pasas
- 20 gr de cerezas picadas
- 1 1/2 copitas de ron
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar mascabado
- 4 huevos
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de clavo molido
- 1 cucharada de canela en polvo
- 20 gr de fécula de maíz
- 80 gr de harina

- 3 cucharadas de cocoa
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 tazas de fruta surtida para decorar
- Aceite y harina para el molde
- 1 molde de rosca de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Macera la fruta en el ron desde un día antes.
2. Bate la mantequilla y el azúcar hasta blanquear y obtener un

punto de pomada.

3. Agrega los huevos e integra.
4. Añade la nuez moscada, el clavo molido, la canela en polvo, la fécula, la harina, la cocoa y el polvo para hornear.
5. Agrega la fruta macerada.
6. Vierte al molde previamente engrasado y enharinado.
7. Hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que esté firme y tenga color.
8. Desmolda y decora con la fruta surtida y estará listo.

Editora: Janette Belman Gay

Asesora editorial: Edith Cabrera Ferosmo

Fotografía: Alejandro Vera Acho e
Isabel Martínez

Diseño: Ricardo Reyes

Chefs: María del Refugio Delgado y

Mauro Sánchez

Corrección de estilo: Rosa María López
Vázquez y A. Ruth Santos Hernández

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente y Director general:

Carlos Flores Muñoz

Gerente general y Editor responsable:

Germán Flores Trujillo

Director administrativo: Carlos Flores Suárez

Administración: Emmanuel Sánchez Becerril

Gerente de Producción: Jorge Pérez Mendoza

Gerente de Prerensa:

Zaira Martínez

Mercadotecnia: Antonio Alfaro Patiño

Circulación: Graciela Ramírez Fonseca

Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154,

Col. Santa María La Ribera C.P. 06400

Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos

Tecnológicos, S.A. de C.V., Tel.: 55-47-12-83

Impresión: Corporativo Mina, S.A. de C.V., Tokio

No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

Tel.: 30-95-37-36 y 30-95-37-72

No. de expediente de licitud de título y

contenido: 1/432795/11788

Certificado de licitud de título: 8835

Certificado de licitud de contenido: 6664

No. de reserva de derechos al uso exclusivo:

04-1995-000000002384-102

Distribución D.F. y zona conurbada:

Unión de Expendedores y Voceadores de
Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50,

Col. Guerrero C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y

55-91-13-01. Por medio del Despacho Everardo

Flores Serrato, Serapio Rendón No. 87, Col. San

Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.

Distribución foránea: CODIPIYRSA, Serapio

Rendón No. 87, Plantita Alta, Col. San Rafael, Del.

Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.

Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano

Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel

Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.

Distribución en Estados Unidos, Centro y

Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de

C.V. Av. Ceylan No. 517 Col. Industrial Vallejo

C.P. 02300, México, D.F.



Instituto Verificador de Medios

La revista **Postres y Dulces** investiga sobre
la seriedad de sus anunciantes, pero no se
responsabiliza del contenido de los anuncios ni
de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es
responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad

Bruno Lombardo B.

Director de Publicidad

85-89-95-70 al 76 ext. 226

Correo electrónico:

publicidad@radareditores.com

Rafael Chávez Juárez

Gerente de cuentas

85-89-95-70 al 76 Ext. 226

Ventas y atención a clientes

María del Rocío Espinos Hernández

85-89-95-78 y 79

Lada sin costo:

01-800-8135005 y 01-800-8135008

Correo electrónico:

atencionclientes@radareditores.com

Tips • Tips • Tips



Para saber si un flan está
cocido, la superficie deberá
estar firme al tacto y al
introducir un palillo, éste
deberá salir limpio.

Es mejor dejar enfriar un flan
antes de desmoldarlo para
que no se rompa.

El horno deberá precalentarse
20 minutos antes de ocuparlo.

Cuida que el baño María no
rebasa la mitad del molde
para que el agua no se meta
al postre. Los moldes siempre
deberán estar tapados con
papel de aluminio para que
éste no se reseque.

Los moldes deben
permanecer limpios, sólo
cuando se vayan a utilizar se
deberán engrasar, así evitarás
que se arrancie la grasa.

Cuando utilices esencia en
algún postre puedes sustituirla
por licor o crema de licor, sólo
que tendrás que aumentar un
poco la cantidad ya que su
sabor es más suave.

La crema para batir debe estar
bien fría para que esponje y
no se corte.